



CAPONNIERE

RESTAURANT IM EGAPARK

## BUFFET 1 MEDITERRANE GAUMENFREUDEN

---

**26,00 EUR / PERSON**

*Mehrfarbige Kirschtomaten an Büffelmozzarella, dazu Kräuter Pesto*

*Auswahl an edlen Schinken- und Salamispezialitäten sowie Hart- und Weichkäse,  
verfeinert mit Oliven und wilden Früchten*

*Auswahl hausgebackener Brot- und Baguette Sorten an einem Butter Arrangement*

\*\*\*

*Minestrone mit roten Zwiebeln, Fenchel, Karotten, Staudensellerie, Zucchini und Tomaten*

*Couscous Salat mit Entenbrust und Mango Püree (Granatäpfel und Petersilie)*

\*\*\*

*Lachsfilet unter der Mandelbutterkruste, dazu zarter Spinat mit Tomaten-Concassé in  
sahniger Essigreduktion und zweifarbige Tagliatelle*

*gebratenes Schweinefilet im Salbei - Schinkenmantel mit Ratatouille Gemüse und Polenta Plätzchen*

*Gebackene Ofenkartoffeln mit Apfel-Schmand und Kräuter-Mascarpone*

\*\*\*

*Erfrischender Traubensalat mit Vanillemark aus einer Schote, dazu cremigen Panna cotta mit  
Joghurt verfeinert*

*Karamell-Macadamia-Streifen (Macadamianüsse in Karamellcreme darunter Schokoboden,  
darüber Schokoschicht)*



CAPONNIERE

RESTAURANT IM EGAPARK

## BUFFET 2 RUSTIKALES THÜRINGEN

---

**24,00 EUR / PERSON**

*Hausgebackene Brot- und Baguette Sorten mit verfeinerter Butter*

*Deftige, kalte Wurst- und Fleischplatte, bestehend aus geräucherten Geraer Bockwürsten, kleinen geräucherten Bratwürsten, jeweils ein Ring Hausmacher Blut- und Leberwurst, Halberstädter Ringwurst, große Stücke Bierschinken oder Jagdwurst, frisches hausgemachtes Schweinehackfleisch vom regionalen Erfurter Fleischer*

*Saure Gemüseauswahl von eingelegten Gurken, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Senfgurken und Paprika*

*Fleischsalat, Kartoffelsalat, Käsesalat*

\*\*\*

*Rustikaler Linseneintopf süß-sauer*

\*\*\*

*Schwarzbierbraten aus der Schweinekeule oder Kaninchenbraten*

*Rostbrätel, Rostbratwurst und gepökelte Schweinerippchen vom Holzkohlegrill*

*Thüringer Grützwurst (Tote Oma) oder Lebergulasch*

*Karpfen, blau auf Wurzelgemüse mit Butter und feiner Lebkuchensoße*

*Thüringer Kartoffelklöße, Bratkartoffeln nach Art des Hauses und feines Kartoffelpüree*

*Sauerkraut aus dem Schmortopf, Wirsinggemüse mit Bauchspeck, Petersilien-Möhrengemüse*

*Bunte Pilzpfanne mit Kräutern und Knoblauchdipp*

*Detscher (einst Arme Leute Essen) herzhaft mit Schmand und Kräutern oder süß mit Zucker und Apfelkompott*

\*\*\*

*Auswahl an Blechkuchen, Mohnkuchen, Zwetschgenkuchen, Streuselkuchen, Eierschecke*

*Gefüllte Zwetschgenknödel mit Vanillesoße*



**CAPONNIERE**

RESTAURANT IM EGAPARK

## **BUFFET 3** **„À LA CAPONNIERE“**

---

**28,00 EUR / PERSON**

*Live-Cocking Pastastation - Beilagen und Zutaten für verschiedene Pastavarianten, (vom Koch am Buffet à la minute zubereitet –vegetarisch oder mit Fleisch, Fisch und Krustentieren)*

*Hähnchen Pitas - etwas dickeres weiches Fladenbrot aus Hefeteig, gefüllt mit gebratenen Hähnchenstreifen, Salatgurke, Tomaten und Römersalat mit einer leichten Paprikamayonnaise*

*Ofengemüsesalat - Fenchel, Karotten und Rote Bete entfalten ihr volles Aroma im Ofen - mit Büffelmozzarella und herber Rauke - eine frische aufregende Komposition*

*Bunter, frischer Salat mit Kartoffeln, Pfifferlingen, Radieschen und Kürbiskernen*

\*\*\*

*Kalbsbrust gefüllt mit Steinpilzen, Karotten, Zucchini und Spinat*

*Spitzpaprika gefüllt mit Lammhackfleisch und Pistazien, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel*

*Gerollte Wolfsbarschfilets mit Minze, Petersilie und Lorbeerblättern und Semmelbrösel Füllung*

*Cannelloni mit Spinat und Ricotta im Ofen überbacken*

\*\*\*

*Kartoffelgratin mit Parmesan*

*Butterspätzle*

*Rosmarinkartoffeln*

*Johannisbeere Rotkohl*

*Mandelbohnen*

*Blumenkohl mit Butterbröseln*

\*\*\*

*Westfälische Quarkspeise im Glas geschichtet mit Sahnequark, Sauerkirschen, Pumpernickel und Zart-Bitter-Schokolade*

*Pfirsich-Joghurt-Mousse mit Himbeeren*

*Mandelpudding mit Himbeersoße und knusprigen Mandelkrokant (Amaretto) im Glas serviert*



# CAPONNIERE

RESTAURANT IM EGAPARK

## MENÜ 1

---

**30,00 EUR / PERSON**

*Kartoffelrösti mit Frischkäse und Schwarzwälder Schinken*

\*\*\*

*Hochzeitsuppe mit buntem Gemüse und zarten Grießnocken*

\*\*\*

*Gebratenes Filet vom Bachsaibling mit zweifarbiger Nudeltasche  
und buntem Gemüseragout*

\*\*\*

*Warmer Schokoladenkuchen an einem feinen Mandarinsorbet*

## MENÜ 2

---

**35,00 EUR / PERSON**

*Mexikanischer Polenta-Taler mit Chili und Guacamole*

\*\*\*

*Cremige Kartoffelsuppe mit Feldsalat, gehobelten Mandeln und Granatapfelkernen*

\*\*\*

*Gefüllter Kalbsrücken in Portweinjus mit Kartoffelkrapfen und Spitzkohlsäckchen*

\*\*\*

*Nougat-Tiramisu mit Macedonia di frutta  
(Obstsalat-Orange, Birne, Äpfel, Erdbeeren, Cantaloupe, Netzmelone,  
Ananas, Kiwi, Banane, Zitronenmelisse)*

## MENÜ 3

---

**32,00 EUR / PERSON**

*Marinierte Rote Bete mit Dicken Bohnen und Ziegenkäse*

\*\*\*

*Cremige Kokossuppe mit Riesengarnelen  
(Kirschtomaten, Schalotten, Chili, Knoblauch, Zitronengras, Kurkuma, Koriander und Basilikum)*

\*\*\*

*gegrillte Poularden Brust in Granatapfelmarmade mit Babyspinat und Möhrenstampf*

\*\*\*

*Duett aus Toblerone-Creme mit Streuselrand*